

ESAMI DI STATO PER L'ABILITAZIONE ALL'ESERCIZIO DELLA LIBERA
PROFESSIONE DI TECNOLOGO ALIMENTARE

I SESSIONE 2021

PROVA UNICA ORALE

- 1. A chi spetta il titolo di Tecnologo Alimentare.*
- 2. Il candidato esponga le analisi per la valutazione della sicurezza, dell'igiene, della conformità alle norme, della qualità nutrizionale e sensoriale relative alla filiera di produzione di un prodotto alimentare a scelta.*
- 3. Il candidato illustri la normativa cogente e/o volontaria sulla sicurezza degli alimenti.*

- 1. Quali sono le attività professionali del Tecnologo Alimentare.*
- 2. Relativamente alla produzione di un prodotto alimentare a scelta, il candidato descriva il diagramma di flusso, i rischi microbiologici, chimici e fisici, le attività preventive ed il miglioramento del processo produttivo al fine di ridurre i rischi individuati.*
- 3. Il candidato illustri la normativa cogente e/o volontaria sulla rintracciabilità degli alimenti.*

- 1. Cosa prevede il Codice Deontologico del Tecnologo Alimentare?*
- 2. Il candidato illustri il processo di produzione di una filiera agro-alimentare a sua scelta con particolare riferimento agli aspetti biotecnologici.*
- 3. Il candidato illustri qualche esempio di norma sulla valorizzazione della tipicità dei prodotti alimentari.*

- 1. Cosa è il segreto professionale?*
- 2. Il candidato illustri l'applicazione delle norme HACCP nell'ambito di una filiera di trasformazione agro-alimentare a sua scelta.*
- 3. Il candidato descriva quali sono le normative attualmente in vigore che disciplinano l'etichettatura alimentare.*